

BOAS PRÁTICAS NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS E COVID-19

O QUE A ANVISA RECOMENDA?

É importante lembrar que não há até o momento, evidências de contaminação pelo novo coronavírus por meio de alimentos. Mas, algumas práticas devem ser reforçadas com toda a equipe, como:

- **Reforçar as Boas Práticas:** O cumprimento das Boas Práticas garante a entrega de alimentos seguros, e reduz o risco de disseminação da COVID-19 entre os colaboradores envolvidos na cadeia produtiva de alimentos.
- **Colaborador infectado ou com suspeita de COVID-19:** Comunique à direção ou aos seus superiores afaste-o das atividades e adote as medidas recomendadas pelo Ministério da Saúde.
- **Distanciamento dentro das instalações de produção/processamento:** Quando possível, aumente a distância física entre os colaboradores para, pelo menos, 1 metro.
- **Reforce as medidas necessárias para garantir que todos os colaboradores estejam procedendo adequadamente:** A lavagem frequente e correta das mãos é uma das estratégias mais efetivas para reduzir o risco de transmissão e de contaminação pelo novo coronavírus.
- **Redobre os esforços de limpeza e desinfecção de ambientes:** Avalie a necessidade de aperfeiçoar os procedimentos de higienização de superfícies, incluindo aquelas de maior contato, como maçanetas das portas, corrimãos, entre outros.
- **A empresa deve avaliar a necessidade de implementação de novas rotinas de higienização das matérias-primas recebidas como:** Lavagem e desinfecção de suas embalagens.
- **Recomenda-se atenção também à higienização dos transportes e à saúde e proteção dos colaboradores envolvidos no transporte de alimentos e suas matérias-primas:** O transporte de alimentos e suas matérias-primas também devem obedecer às Boas Práticas.

Fonte: NOTA TÉCNICA Nº 18/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA - Covid-19 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos.


REFORÇO DAS BOAS PRÁTICAS CONTRA O CORONAVÍRUS PARA OS MANIPULADORES DE ALIMENTOS:

- 1- Siga sempre as Boas Práticas de Fabricação recomendadas.
- 2- Higienize as mãos corretamente e frequentemente, seque com papel toalha descartável e use o álcool 70%.
- 3- Mantenha seu uniforme limpo e bem conservado.
- 4- Tenha hábitos seguros na manipulação de alimentos como: não fale em cima dos alimentos, ao tossir e espirrar se afaste dos alimentos e cubra a boca com papel descartável e realize seu descarte imediatamente no lixo e lave as mãos, não encoste na boca, olhos e nariz.
- 5- Sanitize corretamente os hortifrúteis consumidos crus.
- 6- Cozinhe bem os alimentos.
- 7- Não deixe os alimentos expostos na temperatura ambiente ou desembalados.
- 8- Higienize periodicamente todas as superfícies e objetos de utilização comum (incluindo balcões, interruptores de luz e de elevadores, maçanetas, puxadores de armários, entre outros), com álcool 70% ou solução clorada.
- 9- Higienize os equipamentos seguindo o passo a passo, (usar álcool 70% ou solução clorada para desinfecção).
- 10- Higienize os banheiros com maior frequência, utilizando os EPI's necessários.
- 11- Atenção na higienização de copos, pratos e talheres. Verificar o funcionamento correto da máquina de lavar louças, quando utilizada.
- 12- Embalar os talheres individualmente e manter pratos e copos protegidos.
- 13- Retire os resíduos de pratos e talheres usando luvas.